

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Penelitian**

Hasil pada penelitian ini meliputi formula terbaik, hasil uji daya terima dan hasil pengujian hipotesis yang menggunakan uji Friedman. Data hasil penelitian diperoleh dari data uji organoleptik *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk pada 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Deskripsi data secara keseluruhan yang meliputi aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur yang dinilai menggunakan skala kategori penilaian yang meliputi rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

##### **4.1.1 Formula Terbaik**

Formula terbaik pada penelitian ini ialah formula *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk sebesar 0%, 5%, dan 10%. Formula ini merupakan formula terpilih yang sudah melalui uji validitas pada 5 orang dosen ahli Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Formula dapat dilihat pada tabel :

**Tabel 4.1 Formula Terbaik *Cookies* Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

Bahan	Formula					
	0%		5%		10%	
	Gram	%	Gram	%	Gram	%
Tepung Terigu	195	100	195	100	195	100
Butter	125	64,1	125	64,1	125	64,1
Gula Halus	90	46,1	90	46,1	90	46,1
Kuning Telur	17	8,7	17	8,7	17	8,7
Vanili Bubuk	2	1	2	1	2	1
Manisan Jahe	0	0	10	5	20	10

#### **4.1.2 Hasil Uji Daya Terima *Cookies* Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

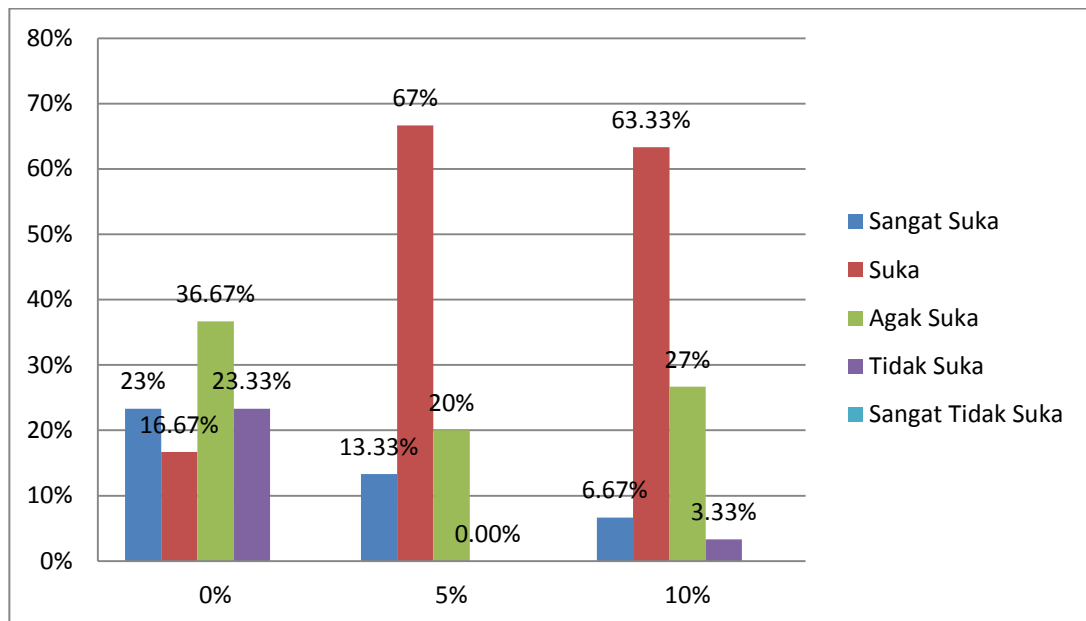
Deskripsi data yang diperoleh dari hasil uji daya terima konsumen secara keseluruhan meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang dinilai dengan skala kategori yang diujikan kepada 30 orang panelis mahasiswa Tata Boga terhadap *cookies* jahe dengan presentase penggunaan manisan jahe bubuk 0%, 5% dan 10%, penilaian meliputi aspek sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka.

##### **4.1.2.1 Aspek Warna Daya Terima *Cookies* Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

###### **a. Hasil Deskriptif**

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima *cookies* Jahe yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek warna penggunaan manisan jahe bubuk dalam pembuatan *cookies* jahe dengan persentase 0%, 5%, dan 10%.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram di bawah ini :



**Gambar 4.1 Diagram Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Warna Cookies Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

Berdasarkan diagram batang di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis untuk cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk terhadap aspek warna dengan persentase 0% menunjukkan 23,33% panelis sangat suka, 16,67% panelis menyatakan suka, 36,67% panelis menyatakan agak suka, dan 23,33% panelis menyatakan tidak suka. Penilaian terhadap cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5% menunjukkan 13,33% panelis menyatakan sangat suka, 66,67% panelis menyatakan suka, 20% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk persentase 10% menunjukkan 6,67% panelis menyatakan sangat suka, 56,66% panelis menyatakan suka, dan 33,33% panelis menyatakan

agak suka, 26,67% panelis menyatakan agak suka, dan 3,33% panelis menyatakan tidak suka.

#### b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh  $x^2_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $x^2_{tabel}$  pada derajat kepercayaan  $db=3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan *cookies* jahe penggunaan manisan jahe bubuk dapat dilihat pada tabel 4.3

**Tabel 4.2 Hasil Pengujian Hipotesis Warna *Cookies* Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

Kriteria Pengujian	$x^2_{hitung}$	$x^2_{tabel}$	Kesimpulan
Warna	3,8	5,99	$x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ maka $H_0$ diterima

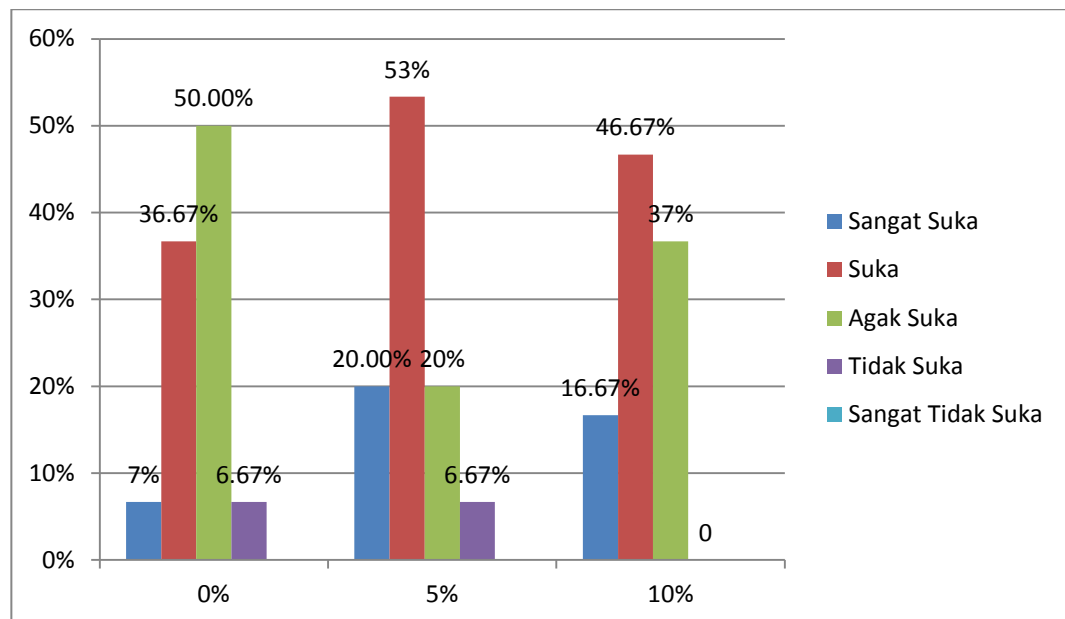
Pengujian secara statistik dengan menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa nilai  $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$  maka  $H_0$  diterima atau dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh pada tingkat kesukaan aspek warna dengan 3 persentase (0%, 5%, dan 10%) *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk.

#### 4.1.2.2 Aspek Rasa *Cookies* Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk

##### a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima *cookies* jahe yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek rasa dengan penggunaan manisan jahe bubuk dalam pembuatan *cookies* jahe dengan presentase 0%, 5%, dan 10%.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram di bawah ini :



**Gambar 4.2 Diagram Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Rasa Cookies Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

Berdasarkan diagram batang di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis untuk *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk terhadap aspek rasa dengan persentase 0% menunjukkan 6,67% panelis sangat suka, 36,67% panelis menyatakan suka, 50% panelis menyatakan agak suka, dan 6,67% panelis menyatakan tidak suka. Penilaian terhadap *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5% menunjukkan 20% panelis menyatakan sangat suka, 53,33% panelis menyatakan suka, 20% panelis menyatakan agak suka, dan 6,67% panelis menyatakan tidak suka. Penilaian terhadap *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 10% menunjukkan 16,67% panelis menyatakan sangat suka, 46,67% panelis menyatakan suka, dan 36,67% panelis menyatakan agak suka.

### b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh  $x^2_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $x^2_{tabel}$  pada derajat kepercayaan  $db=3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan rasa *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dapat dilihat pada tabel 4.5.

**Tabel 4.3 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa *Cookies* Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

Kriteria Pengujian	$x^2_{hitung}$	$x^2_{tabel}$	Kesimpulan
Rasa	5,21666	5,99	$x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ maka $H_0$ diterima

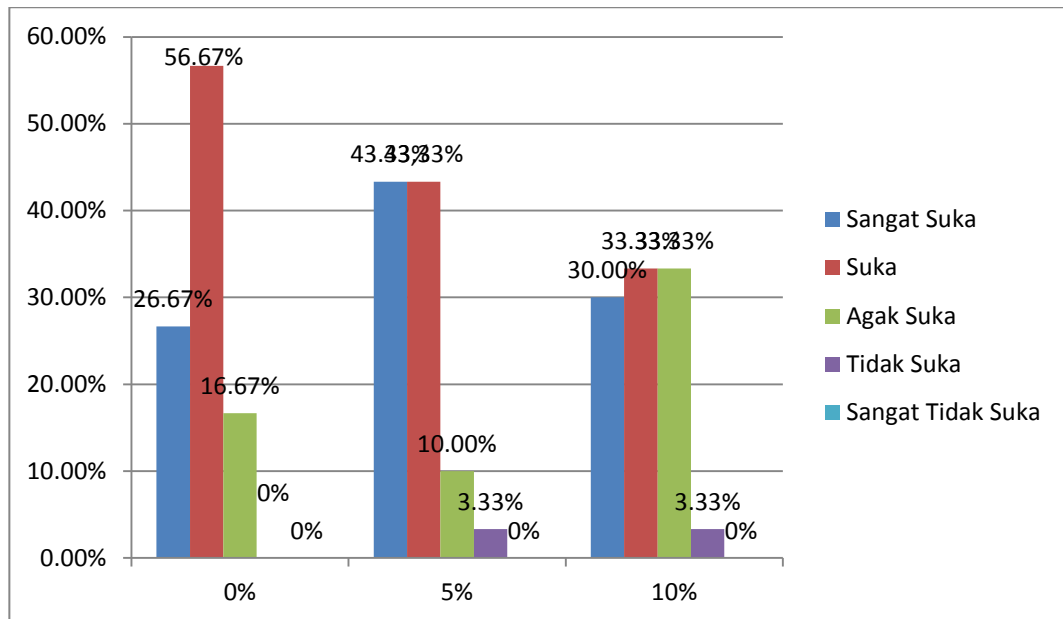
Pengujian secara statistik dengan menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa nilai  $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$  maka  $H_0$  diterima atau dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh pada tingkat kesukaan aspek rasa dengan 3 persentase (0%, 5%, dan 10%) *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk.

#### 4.1.2.3 Aspek Aroma *Cookies* Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk

##### a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima *cookies* jahe yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek aroma dengan penggunaan manisan jahe bubuk dalam pembuatan *cookies* jahe dengan presentase 0%, 5%, dan 10%.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram di bawah ini :



**Gambar 4.3 Diagram Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Aroma Cookies Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

Berdasarkan diagram batang di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis untuk cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk terhadap aspek aroma dengan persentase 0% menunjukkan 26,67% panelis sangat suka, 56,67% panelis menyatakan suka, dan 16,67% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5% menunjukkan 43,33 % panelis menyatakan sangat suka, 43,33% panelis menyatakan suka, 10% panelis menyatakan agak suka, dan 3,33% panelis menyatakan tidak suka. Penilaian terhadap cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 10% menunjukkan 30% panelis menyatakan sangat suka, 33,33% panelis menyatakan suka, 33,33% panelis menyatakan agak suka, dan 3,33% panelis menyatakan tidak suka.

### b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh  $x^2_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $x^2_{tabel}$  pada derajat kepercayaan  $db=3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aroma *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dapat dilihat pada tabel 4.7.

**Tabel 4.4 Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Cookies Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe bubuk**

Kriteria Pengujian	$x^2_{hitung}$	$x^2_{tabel}$	Kesimpulan
Aroma	2,866667	5,99	$x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ maka $H_0$ diterima

Pengujian secara statistik dengan menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa nilai  $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$  maka  $H_0$  diterima atau dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh pada tingkat kesukaan aspek aroma dengan 3 persentase (0%, 5%, dan 10%) *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk.

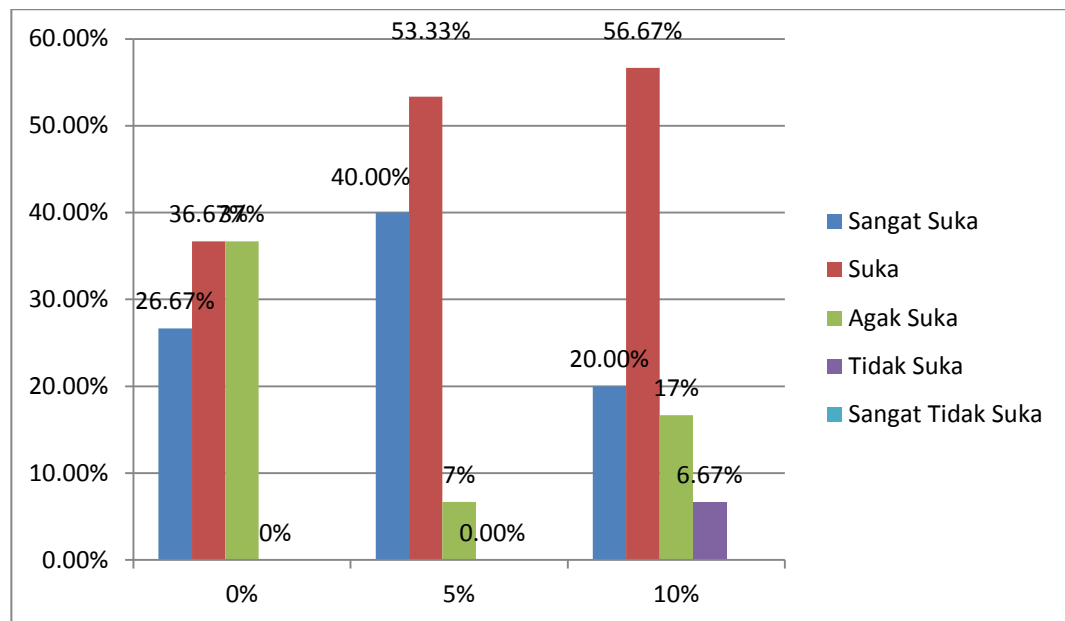
#### 4.1.2.4 Aspek Tekstur Cookies Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk

##### a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima *cookies* jahe yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek tekstur dengan penggunaan manisan jahe bubuk dalam pembuatan *cookies* jahe dengan presentase 0%, 5%, dan 10%.



Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram di bawah ini :



**Gambar 4.4 Diagram Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Tekstur Cookies Jahe dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

Berdasarkan diagram batang di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis untuk cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk terhadap aspek tekstur dengan persentase 0% menunjukkan 26,67% panelis sangat suka, 36,67% panelis menyatakan suka, dan 36,66% panelis menyatakan agak suka, Penilaian terhadap cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5% menunjukkan 40% panelis menyatakan sangat suka, 53,33% panelis menyatakan suka, dan 6,670% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap cookies jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk persentase 10% menunjukkan 20% panelis menyatakan sangat suka, 56,67% panelis menyatakan suka, 16,67% panelis menyatakan agak suka, dan 6,67% panelis menyatakan tidak suka.

### b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh  $x^2_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $x^2_{tabel}$  pada derajat kepercayaan  $db=3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan tekstur *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dapat dilihat pada tabel 4.5.

**Tabel 4.5 Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur *Cookies* dengan Penggunaan Manisan Jahe Bubuk**

Kriteria Pengujian	$x^2_{hitung}$	$x^2_{tabel}$	Kesimpulan
Tekstur	5,066667	5,99	$x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ maka $H_0$ diterima

Pengujian secara statistik dengan menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa nilai  $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$  maka  $H_0$  diterima atau dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh pada tingkat kesukaan aspek tekstur dengan 3 persentase (0%, 5%, dan 10%) *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk.

## 4.2 Pembahasan

Keseluruhan dalam ujicoba pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan manisan jahe bubuk terhadap daya terima *cookies* jahe. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih terhadap daya *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang telah diolah menjadi data kemudian disimpulkan secara deskriptif dan diuji melalui hipotesis statistik.

#### 4.2.1 Aspek Warna

Penilaian 30 panelis agak terlatih terhadap 3 persentase yang berbeda 0%, 5% dan 10% menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan oleh ketiga persentase berada dalam rentang nilai 2 – 5 yang termasuk dalam tidak suka hingga sangat suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek warna *cookies* jahe penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 0% adalah 3,4 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian panelis terhadap *cookies* jahe penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5% adalah 3,93 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap *cookies* jahe penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 10% adalah 3,73 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka.

Nilai rata-rata aspek warna yang ditunjukkan tabel di atas menunjukkan bahwa formula dengan persentase 5% adalah yang paling disukai dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,93 meliputi aspek suka.

#### 4.2.2 Aspek Rasa

Penilaian 30 panelis agak terlatih terhadap 3 persentase yang berbeda 0%, 5% dan 10% menunjukkan bahwa rasa yang dihasilkan oleh ketiga persentase berada dalam rentang nilai 2 – 5 yang termasuk dalam tidak suka hingga sangat suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek rasa *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 0% adalah 3,43 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian panelis terhadap *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5%

adalah 3,87 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 10% adalah 3,80 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka.

Nilai rata-rata aspek rasa yang ditunjukkan tabel di atas menunjukkan bahwa formula dengan persentase 5% adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi yaitu 3,87 meliputi aspek suka.

#### **4.2.3 Aspek Aroma**

Penilaian 30 panelis agak terlatih terhadap 3 persentase yang berbeda 0%, 5% dan 10% menunjukkan bahwa aroma yang dihasilkan oleh ketiga persentase berada dalam rentang nilai 2 – 5 yang termasuk dalam tidak suka hingga sangat suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek aroma *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 0% adalah 4,10 yang menunjukkan berada pada rentang kategori sangat suka. Penilaian panelis terhadap *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5% adalah 4,26667 yang menunjukkan berada pada rentang kategori sangat suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 10% adalah 3,9 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka.

Nilai rata-rata aspek aroma yang ditunjukkan tabel di atas menunjukkan bahwa formula dengan persentase 5% adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi yaitu 4,26667 meliputi aspek sangat suka.

#### 4.2.4 Aspek Tekstur

Penilaian 30 panelis agak terlatih terhadap 3 persentase yang berbeda 0%, 5% dan 10% menunjukkan bahwa tekstur yang dihasilkan oleh ketiga persentase berada dalam rentang nilai 2 – 5 yang termasuk dalam tidak suka hingga sangat suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek tekstur *cookies* jahe penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 0% adalah 3,9 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian panelis terhadap *cookies* jahe penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5% adalah 4,33 yang menunjukkan berada pada rentang kategori sangat suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap *cookies* jahe penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 10% adalah 3,9 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka.

Nilai rata-rata aspek tekstur yang ditunjukkan tabel di atas menunjukkan bahwa formula dengan persentase 5% adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi yaitu 4,33 sangat suka.

Mengingat tujuan penelitian ini adalah untuk memanfaatkan penggunaan manisan jahe bubuk dan melihat pengaruh penggunaan manisan jahe bubuk terhadap daya terima *cookies* jahe, maka dari itu hasil yang dianggap lebih baik dan direkomendasikan untuk diproduksi ialah pada persentase 10%, formula ini diharapkan mampu memanfaatkan serta mengoptimalkan penggunaan manisan jahe bubuk terhadap daya terima *cookies* jahe.

### 4.3 Kelemahan Penelitian

Dalam penelitian pembuatan *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk terdapat kelemahan-kelemahan, antara lain :

1. Pada proses pembentukan lakukan dengan cepat karena, adonan *cookies* dengan penggunaan manisan jahe bubuk lebih mudah kering .
2. Penggunaan manisan jahe bubuk hanya dapat digunakan maksimal 10%. Apabila lebih dari 10% memiliki rasa yang pedas dan warna yang lebih kecoklatan .

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Formulasi *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk sebesar 0%, 5% dan 10% dengan menggunakan metode *Bakers Percent*.

Berdasarkan hasil uji organoleptik daya terima pada aspek warna yang paling disukai adalah penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5%, dengan nilai rata-rata tertinggi 3,93 dan berada pada rentangan kategori suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik daya terima pada aspek rasa yang paling disukai adalah penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5%, dengan nilai rata-rata tertinggi 3,87 dan berada pada rentangan kategori suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik daya terima pada aspek aroma yang paling disukai adalah penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5%, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,26667 dan berada pada rentangan kategori sangat suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik daya terima pada aspek tekstur yang paling disukai adalah penggunaan manisan jahe bubuk dengan persentase 5%, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,33 dan berada pada rentangan kategori sangat suka.

Berdasarkan hasil hipotesis menunjukkan *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk sebanyak 0%, 5% dan 10% tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Oleh karena itu, direkomendasikan *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk untuk di produksi ialah pada presentase 10%. Hasil ini sesuai dengan tujuan penelitian yaitu pengoptimalan pemanfaatan manisan jahe bubuk dalam bidang *pastry* dan *bakery*.

## 5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu penelitian lebih lanjut mengenai kandungan nilai zat gizi yang terkandung dalam produk *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk, penelitian lebih lanjut tentang kualitas *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk, penelitian lanjutan dalam bentuk menilai daya simpan *cookies* jahe dengan penggunaan manisan jahe bubuk, pengaplikasian pada produk *cookies*, serta variasi olahan lain dari manisan jahe bubuk selain *cookies*.



## DAFTAR PUSTAKA

Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press

Badan Standar Nasional Indonesia. 1992. *Syarat Mutu Cookies*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia

Desrosier, N. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : UI Press

Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu

Dwiyati, Puji Mulyani. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Faridhah, Anni. 2008. *Patiseri Untuk SMK Jilid 3*. Departemen Pendidikan RI

Ganie, Suryatini. 2005. *Upa Boga di Indonesia Ensiklopedia Pangan dan Kumpulan Resep*. Jakarta: Gaya Favorit Press

Hesti & Cahyo, 2013, *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya

[Http://udie.wordpress.com/2007/11/19membuat-gula-kelapa/](http://udie.wordpress.com/2007/11/19membuat-gula-kelapa/), (Diakses Pada Tanggal 20 Agustus 2015)

<http://hasilkebun.wordpress.com/2008/04/11/perbedaan-manfaat-gula-jawa-gula-tebu/>, (Diakses Pada Tanggal 20 Agustus 2015)

Kumar, Vijaya. 2006. *Khasiat Rahasia Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta: Buana Ilmu Populer

Kusnandar, feri. 2010. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat

Lange, Manfred. 2006. *Cake and Cookies, Teori dan Resep Internasional*. Jakarta: Gaya Faforit Press

Mahmud, Mien. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT. Alex Media Kompunindo

Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2015. Jakarta

Moeliono, Anton. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga*. Jakarta: Balai Pustaka

Murdijati & Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Paimin, Farry. 2006. *Budidaya, Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. Jakarta: Penebar Swasaya

Praptaningsih. 1999. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai pustaka

83

Satuhu, Suyanti. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Suwadaya

Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti (Pastry Product Manajemen)*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Soenarti, Magdalena. 2007. *Seni Usaha Boga Manisan Buah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum

Sutomo. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka

Warsito, Hermawan. 2007. *Pengantar Metode Penelitian*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum

Winneke & Hapsari. 2001. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama